

Biscuit roulé à la confiture



Ingrédients pour le biscuit roulé (8 personnes)

Génoise

- ✓ Sucre : 125 gr
- ✓ Farine : 125 gr
- ✓ Beurre : 30 gr
- ✓ Œufs : 4 pce

Pour la cuisson

- ✓ Beurre : PM
- ✓ Farine : PM

Garniture

- ✓ Confiture : PM

Matériel nécessaire

1 couteau d'office
1 maryse

1 calotte
1 fouet

1 moule
1 papier sulfurisé

1 pinceau

Réalisation :

Préchauffer le four à 180 °C

1/ Réaliser l'appareil à génoise



1/ **Préparer** les ingrédients



2/ Dans un récipient, **mélanger** le sucre avec les jaunes d'œufs...



3/ Jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



4/ **Ajouter** la farine tamisée.



5/ Placer les blancs d'œufs dans un autre récipient et **les fouetter**.



6/ Juste avant la fin de l'obtention de blancs d'œufs en neige, **ajouter le sucre**.



7/ Arrêter de fouetter à l'obtention des œufs en neige.
(obtention d'un bec d'oiseau avec la spatule).



8/ Ajouter une première partie des blancs d'œufs en neige, **mélanger délicatement à l'aide d'une maryse** puis continuer avec le reste.

2 / Mettre en cuisson la plaque de génoise



9/ Verser l'appareil à génoise sur une feuille de papier sulfurisé placé sur une plaque



10/ Etaler l'appareil pour avoir ≈ 1 cm de pâte, maximum.



11/ Cuire ≈ 10 mn à 180°C .



12/ Sortir la plaque de génoise du four.

3 / Montage du roulé à la confiture



13/ Badigeonner de confiture sur toute la plaque de génoise.



14/ Prendre une extrémité de la génoise et commencer à enrouler.



15/ Enrouler sur elle-même la génoise.



17/ Bien serrer le biscuit roulé dans du papier film et le placer au frigo.